Tomaten Feta Taschen

Zutaten für 6 Taschen:

2 Rollen	Blätterteig
300 g	Tomaten
200 g	Feta
Pfeffer	
Salz	
Kräuter der Provence	
Einige gehakte Pinienkerne	
2	Knoblauchzehen
2	Eigelbe
2 EL	Olivenöl

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, den Feta ebenso. Zusammenmischen und die gehakten Pinienkerne dazugeben. Die Masse salzen, pfeffern und mit den Kräutern verfeinern. Den Knoblauch dazu pressen und das Olivenöl untermischen.

Die Blätterteigrollen in insgesamt 12 gleichgroße Rechtecke schneiden. Auf sechs Rechtecke die Tomaten-Feta-Masse jeweils in der Mitte verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die übrigen sechs Rechtecke darauf legen. Die Ränder rundherum mit einer Gabel gut zusammen drücken, damit beim Backen nachher nichts ausläuft.

Die Taschen mit dem übrigen Eigelb bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 180 Grad Umluft ca. 15 – 20 Minuten backen. Die Taschen sollten goldgelb sein.